40e Année. — N° 10 11 Mars 1923

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully ..... Chronique. — Le Carburant national. Suppression de la taxe de luxe sur les vins. — Les engrais phosphatés dans la culture du blé ; — Cotes des vins d'Algérie aux bourses de Marseille et Cette.

Jules Ventre ..... Comment assurer la conservation des vins.

Paul Laurens ..... La situation viticole. Remèdes à envisager.

P. D. ..... L'impôt sur les bénéfices agricoles.

Partie Officielle..... Le nouveau régime des bouilleurs de cru.

Bibliographie..... Le bon vigneron, par Georges Couanon. — La vigne nouvelle, par E. Pée-Laby. — Emploi pratique de l'acide sulfurique pour la destruction des mauvaises herbes, par V. Vermorel.

Chemins de fer P.-L.-M.

Bulletin commercial et informations météorologiques.

IMPERIAL BUREAU OF MYCOLOGY 1923

« Le Progrès Agricole et Viticole » n'autorise la reproduction de ses articles qu'à la condition expresse d'en indiquer la source.

CHRONIQUE

Le Carburant national. — Suppression de la taxe de luxe sur les vins

Le *Journal Officiel* du 1er mars nous apporte des documents qui présentent le plus haut intérêt pour la viticulture.

C'est, d'abord, l'article 6 de la loi de Finances du 28 février, qui fait faire un pas décisif à la question du Carburant National :

Article 6. — Six mois après la promulgation de la présente loi, les importateurs d'essences de pétrole et autres, pures ou en mélange, destinées à être consommées en France, seront tenus, pour obtenir des licences d'importation, d'acquérir de l'Etat, chaque mois, une quantité d'alcool éthylique comptée en volumes à 15 degrés centigrades et à 100 degrés Gay-Lussac, correspondant à un pourcentage minimum de 10 p. 100 en volume de la quantité d'essence par eux dédouanée dans le mois précédent.

La même obligation s'appliquera aux importateurs de benzols, benzines, toluènes, essences de houille pures ou en mélange. Seront cependant exempts de l'obligation les produits employés à la fabrication des matières colorantes et produits chimiques.

L'alcool cédé aux importateurs visés aux deux paragraphes précédents devra être exclusivement destiné à la force motrice.

Des décrets rendus sur la proposition du ministre du commerce et de l'industrie et du ministre des finances fixeront les modalités d'application des dispositions ci-dessus, et notamment, pour chaque année, et avec un préavis de trois mois, le pourcentage minimum obligatoire d'alcool à acquérir, la formule de dénaturation de cet alcool et le prix de cession des alcools purs ou dénaturés.

Des arrêtés rendus par le même ministre pourront fixer la composition des mélanges, leur prix de vente en gros, ou éventuellement l'écart de ce prix avec le prix de vente en gros de l'essence, ainsi que les conditions auxquelles ces mélanges devront satisfaire et celles dans lesquelles ils devront être livrées au public.

Au cas d'infraction aux dispositions ci-dessus, le ministre du commerce sera autorisé à suspendre ou à retirer les licences d'importation...

Les articles 8 et 9 de la même loi ont pour objet la suppression de la taxe de luxe sur les vins de cru, et, par compensation pour le Trésor public, le relèvement des droits de circulation sur les vins et les cidres :

ART. 8. — Les tarifs du droit de circulation sur les vins, cidres, poirés et hydromels, fixés par l'article 1er de la loi du 15 juillet 1921, sont majorés, au profit du Trésor, de 1 fr. par hectolitre pour les vins et de 50 centimes pour les cidres, poirés et hydromels.

ART. 9. — La taxe de 15 p. 100 établie par l'article 73 de la loi du 25 juin 1920 sur les vins classés comme étant de luxe est supprimée.

Les vins ne pourront, quel que soit leur prix de vente, figurer aux décrets de classement des marchandises, denrées, fournitures ou objets quelconques de luxe prévus à l'article 64 de la loi du 25 juin 1920.

Il est fâcheux que le Ministre des finances se soit opposé à la suppression de cette même taxe de luxe sur les eaux-de-vie de cru. Cela viendra plus tard.

Dans le même numéro de l'*Officiel* figure la loi qui modifie le Régime des Bouilleurs de cru. On en trouvera plus loin le texte, qui donne satisfaction aux principaux désiderata des vignerons.

* * *

Voilà donc définitivement amorcé l'emploi du Carburant national, et l'on doit rendre grâce de ce succès au Comice agricole de Béziers et à ceux de nos représentants qui ont appuyé ses efforts et fait triompher ses vues.

Il n'en peut résulter qu'un grand bien pour la viticulture française, qui se trouve ainsi débarrassée du concurrent redoutable que pouvait redevenir l'alcool d'industrie. La décision du Parlement était prévue, et peut-être a-t-elle contribué, — par avance – , à la nouvelle orientation du marché des vins.

La fermeté continue à dominer ; les cours progressent, lentement il est vrai, mais cela vaut peut-être mieux que des soubresauts de hausse et de baisse, qui rendent très aléatoires les opérations commerciales. Les beaux vins font prime, en raison de leur degré et de leur couleur. On a vu que, dans le Var, les vins de Jacquez ont dépassé le prix de 100 francs l'hectolitre. C'est qu'il existe, de par ailleurs, beaucoup de vins très pauvres en couleur et en alcool, qu'il faut "remonter" pour leur trouver un écoulement.

Les engrais phosphatés dans la culture du blé

Nous avons récemment reçu une belle image dont les auteurs, non désignés d'ailleurs, s'appliquent à démontrer que *proportionnellement* à la valeur acquise par les produits de l'agriculture, le prix des engrais n'est pas plus élevé aujourd'hui qu'avant la guerre.

En admettant l'exactitude de ce calcul, il n'en reste pas moins que, en raison de l'instabilité des prix des produits agricoles et viticoles, le *risque à courir* en engageant de fortes dépenses est devenu beaucoup plus grand.

Que sera le prix du vin à la récolte de 1923 ; nul ne le sait.

Le blé vaut 90 fr. en ce moment ; un brusque revirement des « Changes » peut en réduire la valeur de 20 à 30 pour 100 d'ici aux moissons prochaines. Et l'on comprend bien l'hésitation des producteurs à acheter des engrais aux cours actuels ! Il importe, en tous cas, de tirer des engrais le meilleur parti possible — et c'est ce que l'on ne fait pas toujours.

Pour aujourd'hui, laissant de côté la vigne, nous attirerons l'attention des agriculteurs sur un point un peu spécial, mais dont l'importance nous paraît assez grande pour que l'on s'y arrête un instant.

Nous voulons parler de l'emploi des superphosphates dans la culture des céréales, et du blé en particulier.

Sans doute parce que cet engrais est produit chez nous en grande quantité, tandis que nous manquons d'azote, on encourage, de toutes parts, les agriculteurs à appliquer à tous leurs blés de hautes doses de superphosphates : 400, — 500, — même 600 kilos à l'hectare.

Les récoltes, évidemment, en profitent, mais on doit se demander

si l'on ne tirerait pas plus de profit de la dépense, tout au moins dans quelques circonstances, en appliquant les superphosphates sur la récolte qui précède immédiatement le blé.

Il est un cas où la réponse ne nous semble pas douteuse, c'est lorsque le blé succède à une légumineuse fourragère : trèfle, sainfoin, vesce, luzerne.

Les légumineuses sont beaucoup plus sensibles à l'apport d'acide phosphorique que les céréales ; dans la plupart des terrains, l'augmentation des rendements en fourrage est très importante.

Il semble que ces plantes soient plus avides d'acide phosphorique que les céréales.

Une autre raison pourrait être invoquée encore. On sait combien les légumineuses sont sensibles à l'action du *plâtre*. Or, la plupart des superphosphates en contiennent des doses fort importantes : en particulier les superphosphates 14/16, les plus employés en France, ont pour matière première les phosphates de l'Afrique du Nord (Gafsa, etc.), dont la teneur en carbonate de chaux est assez élevée.

En moyenne, les superphosphates qui en proviennent dosent de 35 à 45 pour 100 du plâtre ou sulfate de chaux *anhydre*.

Lors donc que l'on répand sur un trèfle 500 kilos de superphosphate, on applique — sans le vouloir ou sans y penser — de 175 à 225 kilos de plâtre anhydre ; l'action du plâtre s'ajoute ici, très utilement, à celle de l'acide phosphorique.

Résultat : forte production de fourrage dont les débris et racines, *très riches en azote*, profitent largement au blé qui vient ensuite.

Conclusion : il nous semble plus avantageux d'appliquer les fortes fumures phosphatées aux cultures de légumineuses, en se contentant, pour les céréales succédant aux fourrages, d'apports moins élevés que ceux actuellement conseillés.

Cotes des vins d'Algérie aux bourses de Marseille et Cette

Un de nos lecteurs des Bouches-du-Rhône nous donne l'explication suivante des différences de prix signalées entre les vins d'Algérie et les vins du Midi sur les places de Marseille et de Cette :

« La plus value des vins algériens me paraît tenir, pour beaucoup, à une cause très simple. Le négociant achetant ce vin *sur quai*, n'a ni les frais

d'entonnage ni ceux de transport de la propriété aux chaix ; ces frais peuvent atteindre 10 à 15 francs par hecto. Et il y a encore l'intérêt des sommes versées au propriétaire à titre d'acompte dès la conclusion du marché ».

Sur ce même sujet, M. P. Fontanès, propriétaire à Beauvoisin (Gard), nous écrit.

« Propriétaire de vignobles en Costière, je ne saurais trop protester contre l'appréciation de votre négociant de Cette, relativement aux vins d'Algérie. La meilleure des preuves que je puis vous donner, c'est que j'ai vendu, il y a 2 à 3 semaines, 2 foudres de vin de Beaux-Bois *en Costière* de 11°5 et de 12° à 85 fr. l'hecto, les 2 foudres à un commissionnaire de Montpellier. Au dernier marché de Nimes, j'ai vendu un autre foudre à un négociant du Gard à 90 fr. l'hecto (voir *Petit Méridional* du 20 février), et lundi, j'ai vendu un autre foudre à un négociant de Nimes à 92 fr. l'hecto, tout cela sur place par foudre de 150 hectos environ et de 12° environ.

Je connais la qualité des vins d'Algérie et j'estime que *nos bons Costières* leur sont plutôt supérieurs ».

Il y a « vin » et « vin » ; et nous sommes heureux de constater que les produits de qualité supérieure obtiennent en ce moment de très bons prix. Ils trouvent un écoulement facile dans la clientèle bourgeoise, et servent également, comme nous le constations déjà tout à l'heure, à remonter beaucoup de vins faibles en couleur et en degrés.

L. Degrully.

COMMENT ASSURER LA CONSERVATION DES VINS

Les circonstances économiques que nous traversons actuellement font que les propriétaires viticulteurs peuvent avoir intérêt à conserver leurs vins jusqu'au moment où les cours devenant plus rénumérateurs ils seront incités à vendre. Il faut donc, si l'on veut être certain de pouvoir, sans aléas, attendre le moment opportun pour se séparer de sa marchandise, s'entourer de certaines précautions élémentaires. Ces précautions, que d'une manière générale les propriétaires connaissent, j'ai cru bon, pour répondre à un certain nombre de demandes émanant tant du commerce que de la propriété, de les étudier aussi succinctement que possible de façon à permettre à ceux qui escompteraient des jours meilleurs de s'assurer, somme toute, contre toute dépréciation de leurs produits.

Il faut, tout d'abord, poser en principe que les vins de la région méridionale ont été rarement aussi sains et aussi bien constitués que cette année. En effet, tous les échantillons que j'ai eu à examiner depuis le début de la campagne vinicole se sont montrés particulièrement pauvres en acidité volatile ; certains n'accusaient même, au mois de novembre et de décembre, que 0 gr. 2 à 0 gr. 3 d'acidité volatile, c'est-à-dire des quantités

infiniment plus faibles que celles que l'on était accoutumé de rencontrer même dans les vins nouveaux les plus normaux des autres campagnes. La faiblesse en cet élément montre mieux que tout raisonnement que la fermentation s'est faite dans les conditions de pureté exceptionnelle et en dehors de toute intervention bactérienne ou de toute influence extérieure défavorable à l'activité zymogène des levures elliptiques.

Et c'est déjà un point essentiel que de savoir que la fermentation alcoolique a été pure et que les lies ne doivent contenir, pratiquement, que très peu de bactéries.

Indépendamment de cet avantage d'une grande pureté au point de vue bactérien, la constitution des vins est particulièrement bonne, notamment en ce qui concerne l'acidité fixe. En effet, d'une manière générale, on peut affirmer qu'à part de très rares exceptions les raisins ont mûri normalement et ont donné des produits bien équilibrés dans lesquels on trouve souvent, malgré un titre alcoolique même supérieur à 10°, une acidité totale rarement inférieure à 5 grammes par litre.

Par conséquent, on peut dire, sans risque de se tromper, que les vins de l'année 1922 seront d'une conservation assurée, pour peu que les propriétaires ou les détenteurs veuillent ne pas les abandonner à eux-mêmes pendant trop longtemps. Il semble même que le moment actuel est particulièrement propice pour leur donner tous les soins préventifs, qui leur permettront de traverser, sans trop d'inconvénients, la période, généralement désastreuse pour les vins mal soignés, des mois printaniers.

Tout d'abord voyons quels sont les dangers que peuvent courir les vins et nous examinerons ensuite comment il sera possible, soit de les y soustraire, soit encore, s'ils sont déjà atteints de maladies, d'arrêter l'évolution de celles-ci et de les rendre de nouveau conservables, et cela, en restant dans la légalité.

Les vins de l'année 1922, et en s'en tenant aux caractéristiques mentionnées plus haut, doivent être à l'abri des atteintes de la tourne, tout au moins dans les caves ou la vaisselle vinaire est saine et où les soutirages auront été faits régulièrement et à des époques convenables. Comme les raisins ont été cueillis sains, on n'a pas à redouter non plus les casses bleue ou blanches. Reste donc la seule maladie, et celle-là insidieuse, de l'aigre ou de l'acessence. Je dis insidieuse, car très souvent le mycoderme agent de la maladie se trouve en mélange avec la fleur du vin, dont en général on ne se méfie pas assez.

En effet si le mycoderme de la fleur — les *cannes* — ne constitue pas un danger par lui-même, car les produits de son activité sont inoffensifs — il donne, en effet, par transformation de l'alcool, de l'eau et du gaz carbonique — il prépare malheureusement souvent le terrain au ferment de l'aigre avec lequel il vit en symbiose. Et je n'apprendrai certainement rien à personne, en disant que ce dernier ferment a, lui, une action néfaste sur la qualité du produit puisque son développement se traduit toujours par la production aux dépens de l'alcool, d'acide acétique.

Heureusement qu'il est facile de se défendre contre ces deux maladies en s'astreignant à tenir les récipients toujours complètement pleins, de façon à éviter aussi complètement que possible le contact du vin et de l'air. On y parviendra aisément en pratiquant régulièrement les *ouillages*.

Mais si pour la plus grande partie des vins de notre région l'observation de ces pratiques élémentaires (soutirages et ouillages consciencieux) est suffisante pour les conserver à l'abri de toute dépréciations ultérieures et

pour les mettre, au contraire, dans les meilleures conditions de bonification et de vieillissement, il n'en sera pas de même pour les vins des régions où les vendanges ont été marquées par des pluies persistantes, ou encore pour ceux ayant été obtenus par des moyens mécaniques puissants.

Les premiers, en effet, obtenus par la mise en œuvre de raisins le plus généralement atteints de pourriture, auront une propension marquée pour la casse brune et resteront souvent d'une limpidité douteuse. Les seconds présenteront également des difficultés très grandes pour se clarifier complètement, sans pour cela être malades.

J'ai été amené à examiner notamment des vins de pressoirs continus, d'origine très différente et comme région et comme cépage, qui bien que bactériologiquement sains étaient troubles et le redevenaient même après filtration.

Les uns et les autres dont la conservation peut n'être point douteuse si on les rend limpides le plus rapidement possible, courraient fort le danger de devenir la proie des maladies telles que la tourne si on attendait de la nature le soin de les rendre limpides.

Pour les clarifier, il faudra donc les traiter préalablement par certaines substances licites — acide sulfureux, acide citrique et tanin — en doses relativement faibles, puis on les soumettra à des pratiques tendant à les séparer de leurs impuretés, soit chimiquement, par *collage*, soit mécaniquement, par *filtration*.

Dans certains cas particuliers, notamment s'il s'agit de vins de crus, généralement plus délicats, on pourra avoir recours à la *pasteurisation*.

Comme on le voit par l'exposé qui précède, il sera toujours facile de trouver dans les pratiques œnologiques usuelles le moyen commode de traiter les vins préventivement de façon à s'assurer de leur conservation et à ne mettre jamais à la consommation que des vins de choix ayant acquis, à l'abri de toute manifestation microbienne funeste, le maximum de leurs qualités organiques et hygiéniques.

C'est maintenant à la connaissance succincte mais aussi complète que possible des différentes pratiques de conservation que je vais consacrer le reste de cette étude.

(*à suivre*) J. VENTRE.

LA SITUATION VITICOLE. - REMÈDES A ENVISAGER [1]

Il ne servirait de rien de ne pas reconnaître que les chiffres de la dernière récolte font renaître des inquiétudes sérieuses dans l'esprit des viticulteurs qui se prennent à redouter que la terre viticole, en arrive comme Ugolin à dévorer ses propres enfants, prisonniers de la monoculture.

Ces chiffres impressionnants, semblent menacer d'avilir le produit que la terre n'offre pourtant en récompense qu'aux plus louables efforts. Une

---

(1) Le *Progrès* est une tribune ouverte à toutes les opinions ; mais il en laisse la responsabilité à leurs auteurs. (*Note de la Rédaction.*)

douloureuse incertitude étreint à nouveau la viticulture et promenant son souvenir dans le passé, elle croit reconnaître le spectre de la mévente.

Qu'on nous permette ici de bien regarder la situation en face, d'en examiner les causes, d'en dégager les conclusions et d'étudier s'il est quelques remèdes possibles.

La loi économique qui domine le problème, tient tout entière dans l'équilibre de la production et de la consommation, le souci de maintenir cet équilibre doit être la charte de la viticulture.

On s'est préoccupé de cela il y a peu de temps, on a étendu le champ de la répression, on a créé, à juste titre, des variétés nouvelles de vins indésirables qui doivent abandonner la famille vinicole pour subir la fermentation acétique, s'ils ne vont pas directement se purifier aux flammes de l'alambic, on a demandé l'impitoyable répression de la fraude, mais hélas, les mauvais fruits de l'arbre de la fraude ne sont pas nourris par une seule racine.

Il faut avoir le courage de le reconnaître : les deux pôles de la fraude se trouvent actuellement au commerce de détail et à la propriété, et si on fait journellement des expéditions pour atteindre le pôle commercial, celui de la propriété est demeuré jusqu'ici fermé aux explorateurs chargés de la répression.

Il faudrait commencer d'abord par modifier certaines lois qui instituent pour ainsi dire la fraude légale, telles celle de la piquette et celle de la diffusion.

Qu'est-ce que la piquette ?

La piquette est un « ersatz ».

Or, on n'a jamais songé à consommer un « ersatz », quand la terre donne généreusement un excellent produit naturel.

Songerait-on à manger un pain fait de sous-produits, si on avait au moulin de la farine de froment en trop grande abondance ?

La question des piquettes ne se pose pas autrement. On fait avec de l'eau et des résidus de fruits, un breuvage généralement quelconque, alors qu'on a dans la cave du bon vin qu'on expose ainsi à la mévente.

La loi sur les piquettes qui permet à chacun la fabrication de 40 hectolitres sans proportion avec ses besoins, est marquée de la tare héréditaire de l'égalité, qui nous a fait bien souvent du mal.

La fabrication des 40 hectolitres de piquette familiale est libre, elle s'opère sans contrôle et la facilité même de cette fabrication est un danger de tentation, le délit étant dans bien des cas fonction de l'impunité.

Mais, dira-t-on, il n'y a pas délit dans la fabrication des piquettes. Evidemment il n'y a pas délit quand on se borne à n'en faire que 40 H^{os}, mais qui songe à contrôler ces quantités ?

Soutiendrait-on de bonne foi que la conscience de chacun suffit ?

Alors ?

Alors, étant donné que la piquette est un « ersatz », on ne doit y avoir recours que dans les années déficitaires et on doit modifier la loi pour donner à cette dernière une souplesse d'adaptation aux conditions du

moment, comme on le fait couramment pour la désacidification des moûts : récolte suffisante pas de piquettes, récolte déficitaire, autorisation de faire des piquettes avec contrôle effectif.

Qu'on ne perde pas de vue que la crise de 1921 a été due en grande partie au report de 3.500.000 H^{os} de vins vieux sur la récolte nouvelle, ce qui permet de conclure que, si au cours de la campagne, la propriété avait fait consommer à son personnel du vin à la place de piquette, il n'y aurait eu ni report ni crise et tout le monde eût été content.

Un autre chef de fraude dont la pratique s'abrite sous le couvert de la loi, c'est la diffusion.

Que voulez-vous, le vin et l'eau ont les mêmes faiblesses que les humains, et la virginité du vin est singulièrement en péril quand on l'oblige à partager la couche de la fée des fontaines qui est bonne fille et ne sait rien lui refuser.

Dans la diffusion, l'eau suit d'abord le vin avec respect, pensez donc, elle n'a aucune intention coupable cette eau si pure, mais le destin veut que de cuve en cuve cette déférence s'épuise, comme le marc lui-même; l'amour naît dans le charme de cette dangereuse co-habitation et la séparation devenant trop cruelle, les deux amants, dans un mélange intime, unissent leur destinée à tout jamais.

Mais dira-t-on la régie est bien chargée de veiller sur la vertu du vin ?

Je n'insiste pas sur la puérilité d'une telle croyance.

Les cuves à diffusion sont un trait d'union légal entre le vin et l'eau. Qu'en matière de laboratoire la diffusion constitue le meilleur système pour épuiser le marc, je n'hésite pas à reconnaître et à admirer l'excellence du procédé imaginé par M. Roos, mais dans la pratique du cellier, l'eau marche avec une lenteur que l'intérêt rend impatiente et c'est dans bien des cas, qu'on le veuille ou non, le mouillage facilité par la loi.

Trop d'appareils perfectionnés permettent aujourd'hui l'assèchement complet des marcs, pour qu'on ne condamne pas irrémédiablement la diffusion.

Il est un autre point sur lequel je voudrais attirer l'attention des intéressés, c'est la déclaration de récolte.

La déclaration n'étant pas contrôlée, chacun la fait à sa guise, tels qui on vendu leurs lies, leurs tartres et leurs marcs à l'hectolitre de vin récolté, majorent leurs déclarations, tels autres qui ont en vue la vente de leur propriété croient utile de faire de même, enfin beaucoup disent que si la majoration ne fait pas de bien elle ne peut pas faire de mal et nous assistons ainsi à l'établissement d'une statistique certainement inexacte.

En principe, tout le monde admet que le chiffre de la récolte devant exercer une influence certaine sur les cours, devrait être rigoureusement exact, mais en pratique personne ne veut admettre le contrôle, parce qu'on ne veut pas de la régie dans les caves.

En un mot, on voudrait une chose offrant des avantages et n'ayant aucun inconvénient, une chose qui échappant aux imperfections humaines, soit juste par essence et de perfection innée.

Hélas, la moyenne mentale d'un agrégat est égale à celle du plus grand nombre, laquelle n'a le plus souvent pour guide que l'intérêt personnel, si donc la loi de l'intérêt général veut être respectée, il faut bien que l'intérêt personnel soit rigoureusement contrôlé.

Du reste, il n'est pas impossible d'instituer un autre organisme de contrôle que la régie, mais celui là ou tout autre, la déclaration ne peut plus être à l'avenir l'expression des intérêts personnels de chacun.

Suppression des piquettes dans les années de surproduction, interdiction de la diffusion, contrôle de la déclaration de récolte, voilà bien des mesures qui pourront faire crier les gardiens jaloux de la liberté, mais la liberté individuelle n'est raisonnable que quand elle n'est pas nuisible à tous et si elle est un des premiers biens de ce monde, le droit de vivre est, lui, une impérieuse nécessité.

Qu'on ne s'y trompe pas, l'heure est grave, nos savants pépiniéristes viennent sans s'en douter d'apporter un nouveau fléau à la viticulture en la dotant des Producteurs Directs.

Ces plants dont on ne cesse d'exalter les mérites, ont considérablement augmenté la zone d'adaptation de la vigne.

Elle n'est plus aujourd'hui le privilège des pays méridionaux, la rusticité des Producteurs Directs s'accommode tout aussi bien des points septentrionaux de France, que des bords méditerranéens et on me citait un vignoble de ces plants établi à 800 mètres d'altitude en Savoie, qui ne s'en porte pas plus mal.

Ajoutons que leur résistance aux maladies constitue encore un autre danger et ajoutons aussi que le vignoble bénéficiant d'année en année de nouvelles méthodes de culture, augmente le rendement à l'hectare.

C'est donc une ère nouvelle pleine d'inquiétude que l'avenir semble réserver et il est à craindre dorénavant que les grosses récoltes soient moins rares que par le passé, il ne servirait à rien de s'illusionner à ce sujet.

Beaucoup espèrent échapper en partie aux effets de la crise par un rendement intensif de leur vignoble et caressent secrètement l'espoir que le prix de vente étant multiplié par une quantité plus importante, le résultat en ce qui les concerne personnellement sera meilleur que chez le voisin.

C'ertes, c'est l'idée logique qui vient à l'esprit de chacun, mais le résultat escompté ne serait atteint que si un petit nombre de viticulteurs seulement faisait ce calcul.

Or, avec un peu de sens commun, chacun est naturellement tenté par cette spéculation juste en apparence de demander à la quantité une compensation de la baisse des prix, mais les prix étant eux-mêmes fonction de la quantité, nous tournons ici dans un cercle vicieux et on est en droit de redouter finalement que le remède ne soit pire que le mal.

Il faut donc prendre des mesures immédiates, car si à l'époque néfaste de la mévente, la viticulture mettait 10 ans à se consumer dans une lente pauvreté, elle arriverait aujourd'hui à cette fin tragique dans un délai très court.

Je voudrais aussi aborder dans cette étude le traitement immérité qu'on inflige à notre boisson nationale.

Comment ne pas protester contre les multiples taxes fiscales qui accablent le vin, au point que ce produit est certainement celui qui est le plus frappé parmi ceux de première nécessité et on ne peut contester que le vin soit considéré en France par ceux qui en consomment (44 millions d'hectolitres par an, disons 60 millions avec la consommation en franchise) comme un produit de première nncessité.

C'est d'abord le droit de circulation qui à l'encontre de toutes autres taxes est établi, non sur la valeur du produit, mais sur son volume, de sorte que par un phénomène contraire, plus le prix du vin baisse, plus l'impôt qui est immuable, reste dans une criante disproportion.

Alors par exemple que 100.000 francs de bijoux ou de parfums, payent à raison de 10 o/o une taxe de 10.000 francs, 100.000 francs de vin payent 35.000 francs si le vin vaut par exemple 40 francs l'hecto et 46.662 francs si le vin ne vaut que 30 francs, ce prix a été atteint à deux reprises en trois années, et la Chambre, dans sa séance du 26 janvier, n'a pas craint d'ajouter encore un franc par hecto supplémentaire aux 14 francs déjà existants ! !

Ce n'est pas tout, il est bien d'autres impôts encore qui font cortège aux droits de circulation : patente de gros extensible et proportionnelle au chiffre d'hectolitres, patente de détail dont le principal fictif a été conservé et que les centimes additionnels élèvent à 3, 4 et même 5 fois ce qu'elle était avant sa suppression, licences multiples, car une seule ne suffit pas pour tout le territoire, taxe sur le chiffre d'affaires qui est perçue autant de fois que le vin change de main, laquelle taxe s'élève jusqu'à 10 o/o dans les établissements de luxe où les vins bons ordinaires comme les autres sont assujettis à cette taxe, puisque c'est le chiffre d'affaires global qui est frappé, droits de douane supplémentaires de 1 fr. 10 sur les vins d'Algérie, et nous ne parlons pas ici de la taxe de 15 o/o sur le vin de cru, qui disparaîtra prochainement il faut l'espérer, la Chambre venant de voter sa suppression, tous ces impôts et d'autres encore sans compter les tarifs de transport injustement élevés pour les vins, font qu'un vin pris à 40 francs à la propriété, revient au détail à Paris par exemple à 1 fr. 10, et ce prix ne comporte aucun bénéfice.

Que le prix du vin descende à 30 fr. et les droits de circulation additionnés avec les frais de transport seront à peu près égaux à eux seuls à la valeur du produit !

Ainsi, alors que les fleurs de la Riviéra, les fruits des serres, les truffes, les volailles, le gibier vont dresser gratuitement leurs splendeurs sur les tables somptueuses, que les rares bibelots, les riches ameublements, les bijoux précieux, les parfums légers acquittent une taxe de 10 o/o, le modeste pichet de vin, lui, vient se poser sur la toile cirée démocratique après avoir acquitté de multiples taxes dont une seule représente actuellement de 35 à 50 o/o de sa valeur à la propriété.

Certes, il ne faudrait pas s'illusionner et il faut bien reconnaître que la diminution des droits et des tarifs de transport ne serait opérante que

dans la proportion de leur valeur et que la suppression totale des droits sur les vins et même leur transport gratuit seraient d'imparfaites causes efficientes pour une métamorphose complète de la situation, mais les taxes qui frappent le vin ont, à n'en pas douter, une répercussion sur la consommation et leur suppression rendrait le produit plus abordable et la consommation plus importante.

On pourrait également aider à l'équilibre de la production et de la consommation si on voulait bien ne pas croire au dogme de la monoculture dans le Midi.

Il serait inexact de dire que toutes les terres du Midi peuvent indistinctement faire autre chose que de la vigne, mais il serait tout aussi inexact de prétendre que toutes les terres ne peuvent faire que de la vigne.

Ici, dans notre région, et il en est bien d'autres comme la nôtre, toutes les vignes à la submersion sont autant de terrains pour faire d'excellents fourrages et pour bien d'autres cultures.

Or, par une loi toute naturelle qui pousse à tirer du sol le meilleur rendement, on a vu ces dernières années transformer des prairies en vignes, mais on a vu bien rarement tranformer une vigne en prairie.

La loi du choc en retour, amènera par la suite des transformations contraires, mais en attendant, il convient de prendre des mesures urgentes, car les frais d'exploitation actuels exigent que le remède soit prompt.

En attendant donc que les autres réformes qui s'imposent soient à l'ordre du jour, que le vin produit de la fermentation du raisin frais, soit applicable à tous.

Quand on songe qu'à l'heure actuelle les 3/4 des viticulteurs font boire à leur personnel un « ersatz » alors que si on pouvait forcer chacun à jeter au ruisseau une partie de sa récolte, la crise serait conjurée et la viticulture retrouverait les jours heureux qu'elle mérite, on reste confondu qu'on n'ait encore rien fait contre la piquette.

Faire boire des piquettes au personnel ! mais on devrait l'obliger si possible à boire du vin s'il s'y refusait !

Le viticulteur doit être lui-même son premier client, il doit également s'appliquer à lui-même d'abord, la plus stricte interdiction de fraude et la surveiller ; s'il a la force de purifier son temple, il aura remporté une grande victoire sur lui-même et il puisera dans cet effort une raison nouvelle pour vaincre ses ennemis.

Paul Laurens,

Propriétaire-viticulteur,
Domaine d'Icard, Les Saintes-Maries-de-la-Mer.

L'IMPOT SUR LES BÉNÉFICES AGRICOLES

(Réponse à un correspondant)

L'impôt sur les bénéfices de l'exploitation agricole a pour but de frapper les revenus qui peuvent résulter de l'activité professionnelle de l'agriculteur dans la mise en œuvre du travail et du capital en vue de spéculations animales ou végétales.

C'est donc l'exploitant, l'entrepreneur de culture qui a la charge de l'impôt : le propriétaire foncier, quand il fait valoir lui-même, seul ou assisté d'un régisseur ; le fermier, quand la terre est donnée en location et dans le cas de bail à portion de fruit, en vertu de l'article 7A de la loi de finances actuellement en discussion, qui complète l'article 19 de la loi du 31 juillet 1917, l'impôt est supporté dans la proportion de leurs bénéfices, d'un côté par le bailleur (propriétaire ou fermier général), d'autre part par le métayer 1), sauf convention contraire entre les parties.

Assiette de l'impôt. — L'impôt est basé sur le *produit de la totalité de la valeur locative des terres par un coefficient approprié* dans chaque région agricole à chaque nature de culture différente. (L. du 31 juillet 1917, art. 17 modifié par la Loi du 25 juin 1920, art. 2, § 1er.

Ce coefficient, qui oscille entre un maximum et un minimum fixés par une loi, est déterminé par la commission prévue au § 2 de l'article 17 de la loi du 31 juillet 1917 modifié par l'article 2 de la loi du 25 juin 1920.

Taux de l'impôt. — Le taux de l'impôt est de 6 o/o (L. 25 juin 1920, art. 1er).

Demande d'exonération en cas d'absence de bénéfice. — Si le *bénéfice réel* de l'exploitation pendant l'année antérieure à celle de l'imposition n'a pas atteint le chiffre pris pour base d'imposition, l'exploitant peut, en apportant les justifications nécessaires, obtenir une réduction proportionnelle de l'impôt par voie de réclamation (2) après l'établissement du rôle (L. 31 juillet 1917, art. 17, dernier alinéa).

Recherche du bénéfice agricole légal. — Dans la pratique, si le contribuable n'a pas entre les mains un extrait de la matrice cadastrale concernant la propriété qu'il exploite, il devra se rendre à la mairie et faire le

---

(1) L'article 19 de la loi du 31 juillet 1917 est complété par les dispositions suivantes : Dans le cas de bail à portion de fruit, et si les deux parties ne font pas connaître leur commune intention qu'il en soit autrement, l'impôt est établi d'après la totalité des bénéfices de l'exploitation, au nom du bailleur, propriétaire ou fermier général, *sauf son recours contre le métayer pour le remboursement de la portion dudit impôt, incombant à ce dernier pour sa part de bénéfices, cette portion étant déterminée, en cas de pluralité d'exploitation, comme si chacune d'elles était envisagée isolément pour le calcul de l'impôt.*

(2) Loi 31 décembre 1921, art. 20. Voir plus loin.

relevé du revenu des diverses parcelles qui constituent son domaine — par nature de culture (1).

Il est possible qu'il n'y ait plus coïncidence entre la culture pratiquée actuellement et celle indiquée à la matrice — mais c'est cette dernière qui doit être retenue pour le calcul de l'impôt.

Détermination de la valeur locative. — Pour déterminer la valeur locative, il suffit de majorer d'un quart le montant du revenu net afférent aux parcelles diverses, tel qu'il figure à la matrice cadastrale des propriétés non bâties (2).

Exemple. — Revenu inscrit à la matrice pour une terre labourable :

100 frs., dont le quart est 25.

Valeur locative correspondante : $100 + 25 = 125$ (a).

Même calcul pour chaque parcelle présentant une nature de culture différente.

En possession de la valeur locative, il suffira de lui appliquer le coefficient spécial par région à chaque nature de culture.

Ce coefficient donné par le *Journal Officiel* est publié dans la plupart des journaux :

Revenons à notre exemple (a).

La valeur locative est 125.

La terre considérée fait partie d'une propriété de la région du Midi et du département de l'Hérault.

Le coefficient à appliquer pour 1922 est 1.

$$125 \times 1 = 125 \text{ (R)}.$$

Prenons maintenant une vigne dont la valeur locative est de 250. Ici, pour l'Hérault, le coefficient est 2.50 : d'où

$$250 \times 2.50 = 625 \text{ (R}_1\text{)}.$$

Ajoutons les divers résultats obtenus, R, R_1, ...

$$125 + 625 + ... + ...$$

soit : 6000 fr. en tout

C'est le bénéfice agricole légal.

Calcul de l'impôt. — Le contribuable n'est taxé que sur la fraction de son revenu supérieure à 1500 francs, et il a droit à une déduction de la moitié sur la portion comprise entre 1500 et 4000. Le surplus est compté pour la totalité. (L. du 31 juillet 1917, art. 18, modifié par la loi du 25 juin 1920, art. 1er).

En résumé, pour un bénéfice agricole imposable de 6000 fr., l'impôt correspondant est calculé de la façon suivante :

---

(1) Au cas de pluralité d'exploitations disp rsées dans plusieurs départements, il n'est établi qu'une seule cote au domicile *principal du contribuable.* (Loi du 31 juillet 1917, art. 19) mais, on applique à chacune des exploitations les coefficients afférents aux départements dans lesquels ces exploitations se trouvent situées.

(2) L'évaluation du revenu de la propriété non bâtie résulte des tarifs établis, en exécution de l'article 3 de la loi du 31 décembre 1907 et conformément aux règles tracées par l'instruction ministérielle du 31 décembre 1908.

La révision de ces évaluations est prévue par les articles 7 à 15 de la loi du 29 mars 1914.

Fraction du bénéfice n'excédant pas 1500 frs.....	0
— comprise entre 1500 et 4000, soit 2500 fr. comptée pour 1/2.....	1250
— supérieure à 4000 fr., soit 2000 fr., comptée pour la totalité.....	2000
	3250

Le taux étant de 6 pour 100, l'impôt dû par le contribuable est donc en définitive de : $3.250 \times \frac{6}{100} = 195$ fr. (1)

P. D.

Impôt sur les Bénéfices de l'Exploitation Agricole

Loi du 31 Juillet 1917 modifiée par la loi du 25 juin 1920

a) Principes généraux

Art. 16. — Un impôt annuel est établi sur les bénéfices de l'exploitation agricole.

Art. 17. — Le bénéfice provenant de l'exploitation agricole est considéré, pour l'assiette de l'impôt, comme égal à la valeur locative des terres exploitées, telle qu'elle résulte de l'évaluation cadastrale, multipliée par un coefficient approprié. Ce coefficient est fixé par région agricole et par nature de culture ; un coefficient moyen et unique par région pourra être établi pour les exploitations à cultures variées ne comprenant pas une culture principale.

« Les coefficients ci-dessus sont déterminés par une commission instituée par un décret rendu sur la proposition du Ministre des finances et du Ministre de l'agriculture et présidée par un conseiller d'Etat. Un quart des membres de cette commission est nommé par le Ministre de l'agriculture entre les candidats portés sur une liste présentée par les présidents des Chambres d'agriculture (2) ou à défaut des Offices départementaux ; un autre quart est nommé également par le Ministre de l'agriculture entre les candidats portés sur une liste présentée par les présidents des associations, syndicats et coopératives de production agricole, ces candidats devant être pris parmi des contribuables payant l'impôt sur les bénéfices agricoles.

« La commission se prononcera après avis des directeurs des services agricoles et des Chambres d'agriculture ou des Offices départementaux des départements intéressés.

« Elle procèdera tous les ans à la révision des coefficients.

« Les maxima et minima des coefficients arrêtés par la commission seront fixés, chaque année, pour l'établissement de l'impôt de l'année suivante par une disposition de la loi de finances ou d'une loi spéciale.

« Pour les terrains de la zone dévastée, délimitée par l'arrêté du 12 août 1919, portant ou ayant porté des récoltes depuis leur remise en culture, les coefficients seront fixés par les lois de finances ou par des lois spéciales.

Seront exemptés, dans la même zone de l'impôt sur les bénéfices agricoles les terrains incultes du fait de la guerre ou encore qui donnent une première récolte après un an au moins d'abandon du même fait.

« L'article 2 de la loi du 12 août 1919 est abrogé.

Toutefois, si le bénéfice réel de l'exploitation pendant l'année antérieure à celle de

---

(1) Pour les terrains d'agrément ou non cultivés et destinés à la construction, l'impôt est établi sur la totalité du revenu prévu à l'article 17 sans déduction ni atténuation d'aucune sorte. (Loi du 31 juillet 1917, modifiée par la loi de 1920, art. 22),

(2) Une loi du 30 décembre 1922 (J. O. 31 décembre) proroge jusqu'au 31 décembre 1923 le délai prévu par les lois du 29 avril 1920, du 13 août 1920, du 18 avril 1921 et du 23 janvier 1922, pour la mise en application de la loi du 25 octobre 1919 sur les Chambres d'agriculture.

l'imposition n'a pas atteint le chiffre pris pour base d'imposition, l'exploitant peut, en apportant les justifications nécessaires, obtenir une réduction proportionnelle de l'impôt par voie de réclamation après l'établissement du rôle.

Art. 18. — Sur le montant du revenu de l'exploitation agricole calculé ainsi qu'il est dit à l'article précédent, l'exploitant n'est taxé que sur la fraction supérieure à 1.500 fr., et il a droit à une déduction de moitié sur la fraction comprise entre 1.500 et 4.000 fr.

Le taux de l'impôt est fixé à 6 o/o.

Art. 19. — L'impôt est établi au nom des exploitants dans la commune où ils ont leur habitation principale du 1er janvier de l'année de l'imposition et d'après la consistance de leurs exploitations à la même date.

Art. 20. — Les rôles de l'impôt sur les bénéfices de l'exploitation agricole sont établis et le recouvrement en est poursuivi comme en matière de contributions directes. En cas de déménagement du contribuable hors du ressort de la perception, comme en cas de vente volontaire ou forcée, l'impôt est immédiatement exigible pour la totalité de l'année courante.

Art. 21. — Les réclamations relatives à l'impôt sur les bénéfices de l'exploitation agricole sont présentées, instruites et jugées comme en matière de contributions directes.

Toutefois, les réclamations présentées par application du deuxième paragraphe de l'article 17 ci-dessus, sont jugées et les décisions prononcées en audience non publique ; en outre les avis et communications qui s'y rapportent sont transmis dans les conditions prévues par l'article 23 de la loi du 15 juillet 1914 en ce qui concerne l'impôt général sur le revenu.

Art. 22. — « Les parcs, jardins, avenues, pièces d'eau et tous les terrains réservés au pur agrément ou spécialement aménagés en vue de la chasse, ainsi que les terrains non cultivés destinés à la construction, sont assujettis à l'impôt sur les bénéfices de l'exploitation à raison d'un revenu déterminé suivant le mode indiqué au premier paragraphe de l'article 17.

« L'impôt est établi sur la totalité de ce revenu sans déduction ni atténuation d'aucune sorte.

Sont affranchies de l'impôt les personnes ayant la jouissance de terrains d'agrément dont la superficie n'excède pas un hectare et dont le revenu imposable n'est pas supérieur à 100 frs. Sont en outre exonérés de l'impôt, quelles que soient leur contenance et leur valeur locative, les parcs et jardins situés dans la partie agglomérée des villes et les terrains appartenant aux Offices publics d'habitation à bon marché et destinés aux buts déterminés par l'article 11 de la loi du 23 décembre 1912 (1).

b) Réductions pour charges de famille

Loi du 25 juin 1920, art. 5, modifiant la loi du 31 juillet 1917, art. 52, alinéa 1er

Art. 52. — « Sur les impôts institués par la présente loi et perçus par voie de rôles, ainsi que sur l'impôt foncier, chaque contribuable a droit, en ce qui concerne la part de l'Etat, à une réduction réglée comme il suit :

1° Pour tout contribuable dont le revenu net total, défalcation faite des déductions pour situations et charges de famille prévues par l'article 12 de la loi du 15 juillet 1914, n'est pas supérieur à 10.000 fr., 7 fr. 50 o/o pour chaque personne à sa charge jusqu'à la deuxième, et 15 o/o pour chacune des autres personnes à partir de la troisième ;

2° Pour tout contribuable dont le revenu net total, tel qu'il est défini ci-dessus, est supérieur à 10.000 fr., 5 o/o pour chacune des trois premières personnes à sa charge, et 10 o/o pour chacune des autres personnes à partir de la quatrième, sans que toutefois le montant total de la réduction puisse dépasser 300 fr. par personne à la charge du contribuable.

Sont considérées comme personnes à la charge du contribuable celles qui sont désignées à l'art. 13 de la loi du 15 juillet 1914 relative à l'impôt général sur le revenu (2).

---

(1) Loi du 5 décembre 1922, art. 74.

(2) Sont considérées comme personnes à la charge du contribuable à la condition de n'avoir pas de revenus distincts de ceux qui servent de base à l'imposition de ce dernier :

I. — Les ascendants âgés de plus de soixante-dix ans ou infirmes : toutefois, cet âge

Pour s'assurer le bénéfice des dispositions qui précèdent, les contribuables feront parvenir au contrôleur du lieu de leur domicile, une déclaration indiquant les nom, prénoms, date et lieu de naissance de chacune des personnes à sa charge, ainsi que les circonstances (lien de parenté, etc.) de nature à justifier que ces personnes rentrent dans la catégorie de celles qui sont visées au présent article. Les déclarations indiqueront également les impôts sur lesquels sont susceptibles de porter les dégrèvements et les communes dans lesquelles ces impôts doivent être établis. Les déclarations seront reçues dans les trois premiers mois de chaque année ; elles seront valables tant que leurs indications n'auront pas cessé d'être exactes ; dans le cas contraire, elles devront être renouvelées dans le délai ci-dessus indiqué.

c) Epoque de paiement de l'impot

Loi du 31 décembre 1921

Art. 18. — L'article 146 de la loi du 3 frimaire an VII, et l'article 13 de la loi du 31 décembre 1918 sont remplacés par les dispositions suivantes :

« Les contributions directes, les taxes assimilées, l'impôt général sur le revenu ainsi que les impôts cédulaires recouvrés comme en matière de contributions directes sont exigibles mensuellement à partir du premier jour du mois qui suit la publication du rôle et en autant de fractions égales qu'il reste de mois à courir depuis ce jour jusqu'à la fin de l'année.

Toutefois, lorsque le rôle a été publié postérieurement au 31 août, les contributions sont exigibles mensuellement en quatre portions égales.

Si à la date où la moitié au moins des fractions calculées conformément à la règle ci-dessus est devenue exigible, le contribuable ne s'est pas acquitté du montant des portions échues, il peut être poursuivi pour la totalité de la contribution.

Ces dispositions ne s'appliquent pas dans tous les cas où l'exigibilité de l'impôt est déterminée par des dispositions législatives spéciales. »

Art. 18. — La publication des rôles de contributions directes effectuée dans les formes prévues par la loi du 4 messidor, an VII (art. 5), aura lieu le troisième dimanche qui suivra la remise de ces rôles au percepteur.

Art. 20. — Le délai de trois mois, fixé pour les réclamations par l'art. 28 de la loi du 21 avril 1832 et l'article 8 de la loi du 4 août 1844, part du premier jour du mois qui suit la publication du rôle.

PARTIE OFFICIELLE

Le nouveau régime des bouilleurs de cru

LOI relative à la modification de la réglementation applicable aux bouilleurs de cru.

Art. 1er. — Sont prorogées jusqu'au 31 juillet 1923 les dispositions des paragraphes 7, 8 et 9 de l'article 13 de la loi du 31 décembre 1920, complétées par le deuxième paragraphe de l'article 15 de la loi du 30 juin 1922.

Art. 2. — A partir du 1er août 1923, les distillations de vins, cidres, poirés, marcs, lies et fruits frais seront opérées : 1° en atelier public, conformément à l'article 12 de la loi du 22 avril 1905 ; 2° par des associations coopératives fonctionnant dans les conditions de l'article 22 de la loi du 31 mars 1903 ; 3° à domicile.

---

est abaissé à soixante ans, à l'égard des femmes veuves vivant sous le même toit que leur fils ou leur fille et à leur charge exclusive.

II. — Les descendants ou enfants par lui recueillis, s'ils sont âgés de moins de 21 ans ou s'ils sont infirmes.

(Loi du 15 juillet 1914, art. 13. Modifié par la loi du 25 juin 1920, art. 7).

Les quantités produites seront intégralement passibles de l'impôt, sous réserve des déductions accordées aux entrepositaires. Il en sera de même pour les stocks possédés par les bouilleurs de cru qui distilleront chez eux et qui produiront plus de 50 litres d'alcool pur au cours de la campagne, à moins que les bouilleurs ne justifient que ces stocks sont déja libérés des droits.

Les récoltants qui voudraient acquitter l'impôt immédiatement après la distillation bénéficieront d'une remise de 10 p. 100. Les bouilleurs de cru et les associations coopératives ne sont pas soumis à l'impôt de la licence.

Les bouilleurs de cru ne produisant pas plus de 50 litres d'alcool pur au cours de la campagne et qui distilleront dans un local n'ayant aucune communication intérieure avec les locaux d'habitation seront dispensés de la déclaration des stocks existants dans ces derniers locaux.

Dans ce cas, le contrôle de la régie ne pourra s'exercer que dans le local où s'effectuera la distillation.

En ce qui concerne les bouilleurs de cru distillant dans les locaux en communication intérieure avec l'habitation, le contrôle ne peut s'effectuer en dehors des distillations qu'au moment de l'inventaire et du récolement, s'il y a lieu.

Les distillations dans les atelier publics ainsi que chez les bouilleurs ne pourront être effectuées que pendant les périodes fixées par le juge de paix du canton de chaque circonscription d'exercice, sur proposition des maires des communes intéressées et des syndicats agricoles et de bouilleurs, après avis du chef local des contributions indirectes.

Les distillations à domicile ne pourront s'effectuer que pendant les périodes où fonctionnent les ateliers publics de la commune.

Cette fixation devra être faite de façon à ce que, dans une même circonscription d'exercice, les opérations de distillation n'aient lieu à la fois que dans deux communes limitrophes ou dans un plus grand nombre de communes limitrophes, lorsque l'ensemble de leur population ne dépassera pas 2.000 habitants.

Il sera ouvert au moins un atelier public par commune ou hameau, sur la demande des conseils municipaux ou des syndicats agricoles et de bouilleurs.

Art. 3. — Le tarif de l'allocation en franchise de 10 litres d'alcool pur est accordé à tous les propriétaires, fermiers, métayers, vignerons distillant ou faisant distiller tout ou partie des produits de leur récolte, tels que ceux-ci sont définis par la loi du 31 mars 1903, y compris les débitants de boissons hygiéniques.

En cas de métayage, la franchise des 10 litres d'alcool pur appartient au métayer qui aura la faculté d'en rétrocéder une partie à son propriétaire, conformément aux usages ruraux en vigueur dans la région, sous réserve que la totalité des quantités dont celui-ci bénéficiera en franchise et provenant soit d'un faire-valoir personnel, soit de domaine exploités à colonies partiaires, ne dépassera jamais 10 litres.

Art 4. — Un décret spécial fixera les conditions dans lesquelles la présente loi sera appliquée en Alsace et en Lorraine.

Art. 5. — Les contraventions aux dispositions des articles précédents, seront punies des peines édictées par les articles 26 de la loi du 31 mars 1903 et 19 de celle du 31 janvier 1907.

La présente loi, délibérée et adoptée par le Sénat et par la Chambre des députés, sera exécutée comme loi de l'Etat.

Fait à Paris, le 28 février 1923.

A. MILLERAND.

Par le Président de la République :

Le ministre des finances,

CH. DE LASTEYRIE.

BIBLIOGRAPHIE

Vient de paraître :

Le bon vigneron, art de cultiver la vigne, de faire les vins et d'obtenir des raisins de table, par Georges Couanon, inspecteur général honoraire de la Viticulture. Un vol de 164 pages, avec illustration. Prix franco 5 fr., à la Librairie Agricole de la Maison Rustique, 26, rue Jacob, Paris.

La vigne nouvelle ; les hybrides producteurs directs, par E. Pée-Laby, maître de conférences à l'Université de Toulouse. Un volume de 304 pages, avec illustration. Prix 7 fr. 50, à la librairie J.-B. Baillière et Fils, 19, rue Hautefeuille, Paris.

Emploi pratique de l'acide sulfurique pour la destruction des mauvaises herbes, préparation des solutions acides, leur emploi, soins à donner aux appareils, par V. Vermorel, président du Comice Agricole du Beaujolais. Envoi franco contre 1 franc en timbres-poste adressés à la Librairie du *Progrès Agricole et Viticole*, à Villefranche (Rhône).

CHEMINS DE FER DU MIDI

Le public est informé que les trains de voyageurs et services directs créés à l'occasion de la saison des Sports d'hiver aux Pyrénées, circuleront pour la dernière fois le 6 mars 1923.

Comme conséquence, des modifications à la marche des trains seront apportées, à partir du 7 mars 1923, sur les lignes de :

Bordeaux-St-Jean à Cette ; Narbonne à Port-Bou ; Perpignan à Villefranche-Vernet-les-Bains ; Villefranche-Vernet-les-Bains à Bourg-Madame ; Elne à Arles-sur-Tech ; Toulouse-Matabiau à Bayonne ; Montréjeau à Luchon ; Lourdes à Pierrefitte-Nestalas.

Pour le détail de ces modifications, s'adresser aux Chefs de gare.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — « Du *Moniteur Vinicole*. — Pendant la huitaine écoulée, quelques demandes en réassortiment faites par le commerce, ont maintenu les cours assez fermes dans les Entrepôts parisiens. Les vins du Midi, de 8 à 9°, ont été traités de 65 à 68 fr.; ceux faisant 9°, de 70 à 74 fr.; ceux de 10°, de 75 à 80 fr. En vins du Centre, on a continué à payer les 6° environ, de 42 à 50 fr. suivant qualités ; ceux de ces vins payés bon marché sont surtout achetés par des maisons ayant une clientèle pouvant en obtenir un très prompt écoulement. D'Algérie, les produits de 11° ont pu

être acquis à 86 fr.; ceux de 11°5 à 12°, à 90 fr.; des provenances d'Espagne ont vu à peu près les mêmes prix. En vins blancs, on a traité les 11°5 à 12° d'Algérie et d'Espagne, de 105 à 110 fr.; des vins du Centre, de 8 à 9°, l'ont été de 60 à 75 fr., suivant qualité.

Le *Marché aux Vins* n'a pas enregistré de changement dans les affaires pendant le courant de la semaine écoulée. La demande se fait surtout en vins de 7° à 9° et les cours paraissent avoir marqué quelques points vers la hausse.

Dans Paris, ce sont toujours les mêmes prix qu'on voit affichés chez les détaillants. A noter que certains magasins de nouveautés vendent maintenant non seulement du vin à 0 fr. 85 au litre, mais aussi en proposent la livraison en demi-gros ; ils font, dit-on, des sacrifices. Ce n'est pas cela qui fera remonter les cours comme le souhaiteraient les viticulteurs ».

GARD. — **Nimes**. — *Cours de la Commission officielle* :

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 26 février	Cours du 5 mars
7 à 8°	69 à 78	»	»
8 à 9°	78 à 88	45	46
9 à 10°	88 à 95	à	à
10 à 11°	95 à 99	63	65
11 à »	»	»	»
Costières	100 à 105	70 à 80	70 à 80
Rosé, paillet, gris	9,75 à 10 fr. le d.	5,25 à 5 fr. 50 le d.	5,50 à 6 fr. le d.
Blanc Bourret	10 à 10 fr. 50 le d.	»	»
Blanc Picpoul	10 à 10 fr. 50 le d.	»	»

HÉRAULT. — **Montpellier**. — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 27 février	Cours du 6 mars
7 à 8°	68 à 75	»	5 fr. 75
8 à 9°	75 à 84	45	à 6 fr. le deg.
9 à 10°	84 à 95	à	suivant
10° et au-dessus	80 à 100	65	qualité
Rosé	10 fr. le degr.	5,25 à 6 fr. le d.	5,50 à 6 fr. 25 le d.
Blanc	10 fr. le degr.	6,25 à 7 fr. le deg.	6,25 à 7 fr. le d.

Montpellier. — Un foudre vin rouge de 200 hectos, 11 degrés, couvert de la cave des Aresquiers au général Cazalis à Vic-la-Cardiole a été vendu au prix de 75 fr.

La cave coopérative de Lansargues (Hérault), a effectué les ventes ci-après de son vin rouge, type unifié 9 degrés 1 :

Du 23 février, 500 hectos, à 48 francs.

Du 23 au 27 février, 1.500 hectos, à 50 francs.

Du 1er mars, 150 hectos, à 52 francs.

Une offre de 51 francs fut refusée le 28 février, pour 450 hectos.

La Cave coopérative de Lunel-Viel (Hérault), a vendu, le 3 mars, 500 hectos de son vin rouge titrant 9°9 au prix de soixante francs l'hecto nu, pris en cave.

Cette. — Bourse. — Marché du 28 février 1923. — Vins : rouge courant, 8 degrés à 11,2, de 45 à 65 fr. ; rosé, le degré, 5,25 à 6 francs ; blanc, le degré, de 6,25 à 7 fr. ; Algérie rouge 11 à 12 degrés, l'hecto, de 76 à 87 francs ; Espagne rouge 11,2 à 12 degrés, de 57 à 62 fr. ; mistelle blanche 8/9e liqueur 15° alcool, de 185 à 210 francs l'hecto.

— Béziers.

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 23 février	Cours du 2 mars
7 à 8°	68 à 79	»	»
8 à 9°	79 à 80	44	45
9 à 10°	90 à 100	à	à
10 à 12°	»	66	68
Vins rosés	10 fr. le d.	5,25 à 5 fr. 75 le d.	5,60 à 6 fr. le d.
Vins blancs	10 à 10 fr. 50 le d.	6 à 7 fr. le d.	6,25 à 7 fr. le d.

Olonzac. — Cours des vins du Minervois. — Marché d'Olonzac du 4 mars. — Vins rouges de 9 à 12 degrés, de 53 à 78 fr.

La Cave coopérative d'Olonzac (Hérault), a vendu, le 2 mars 160 hectos de son vin rouge, 10 degrés faibles, à raison de 61 francs l'hectolitre, nu, pris en en cave.

AUDE. — **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 22 février	Cours du 1er mars
7 à 8°	67 à 76	»	»
8 à 9°	76 à 86	44 à 50	45 à 50
9 à 10°	86 à 98	50 à 55	50 à 58
10 à 11°	»	55 à 65	58 à 66
11° et au-dessus	»	65 à 75	66 à 75

Carcassonne. — Cote officielle de la Chambre de Commerce. — Marché du 3 mars 1923 :

Cours des vins de la récolte 1922. — De 8 à 12 degrés, de 46 à 74 francs l'hectolitre.

Tuchan. — Cave Coopérative de Tuchan (Aude). — Il a été vendu du 18 au 24 février 4.500 hectolitres de vin rouge, titrant 12 degrés au prix de 71 fr. l'hectolitre, nu pris en cave, retiraison immédiate.

Du 25 au 28 février, il a été vendu 700 hectolitres de vin rouge, titrant 12 degrés, au prix de 72 francs l'hectolitre. Mêmes conditions de retiraison.

La Cave Coopérative dispose encore pour la vente de 18.500 hectolitres de vin, titrant 12 degrés garantis.

Tourouzelle. — Cave Vve Michaud, 11 degrés vendus 70 francs, retiraisons immédiate. Courtier François Pagès, pour une maison de dehors.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 24 février	Cours du 3 mars
7 à 8°	70 à 80	»	»
8 à 9°	80 à 90	44 à 50	46 à 51
9 à 10°	90 à 97	50 à 54	51 à 56
10 à 11°	»	54 à 62	56 à 64
11 à 12°	»	62 à 72	64 à 75
12 à 13°	»	»	»

Bouches du Rhone. — **Marseille.** — Cours officiel des vins. — *Marché du 28 février* : Vins de la région : rouge : de 8 à 10 degrés, de 46 à 57 fr. l'hecto; de 10 à 12 degrés, de 57 à 70 fr. ; rosé : 10 à 12 degrés, de 58 à 72; blanc, 10 à 12 degrés, 67 à 77 fr.

Vins d'Algérie : 1er choix, de 10°5 à 12°, de 78 à 93 francs l'hecto ; 2e choix, de 10°5 à 12° , de 70 à 87 fr.

Rhone. — **Lyon** : Cours officiel de la Chambre de commerce.

Vins rouges (non logés). — Bourgogne 1er choix, la pièce, 480 à 560 fr. ; Corbières 1er choix, 140 à 150 fr. ; 2e choix, 120 à 130 fr. l'hecto ; Aramon, 85 à 90 fr.

Autres, sans changement.

Loiret.— **Orléans.**— Cote officielle des courtiers assermentés : Vin rouge du pays Gris-Meunier 1922, la pièce nue 110 à 125 fr.

ALSACE. — **Strasbourg.** — Vins rouges Midi, 7 à 8°, 75 à 80 fr. ; 8 à 9°, 80 à 85 fr. ; 9 à 10° 85 à 90 fr. ; 10 à 11° 90 à 100 fr. Vins blancs Midi, 8 à 9°, 90 à 95 fr. ; 9 à 10°, 95 à 100 fr. ; 10 à 11°, 100 à 110 fr. Vins rouges Algérie 10,5 à 12°, 105 à 120 fr. ; Vins blancs, 10,5 à 12°, 115 à 135 fr.

L'hecto nu, franco Strasbourg, locat. rés. comprise, 2 o/o déchet.

ALGÉRIE. — **Alger.** — Cours des vins établis par la Cie des courtiers assermentés.

Marché du 24 février 1923 : *Vin rouge* : Extra, 12,5 à 13,5, 5,75 à 6'75 le degré, 1er choix, 5,50 à 6,00 le degré ; 2e choix, 5,25 à 5,50 le degré ; 3e choix, 5,00 à 5,25 le degré.

Vin blanc : De raisins rouges, 5,50 à 5,75 le degré ; De raisins blancs, 6,25 à 6,75 le degré.

Var. — **St-Maximin.** — *Cave Coopérative « l'Amicale ».* — Le conseil d'administration de l'« Amicale » vient de faire une vente de 1300 hectos vin rouge, 10°, au prix de 62 fr. 10 l'hl. pris en cave.

Le 5 mars, deux nouvelles ventes viennent d'être effectuées : 400 hl. rouges, 10° à 62 fr. 25 et 400 hl. 10° à 63 fr. l'hectolitre.

Alcools

Montpellier. — Esprit trois-six vin à 86°, 410 à »»» ; eau-de-vie de Montpellier à 52°, 350 fr., de marc 52°, 235 à »»» fr.

Béziers. — Trois-six de vin bon goût, 86°, 410 à »»» ; eau-de-vie de vin, 52°, 350 à »»» fr. ; 3/6 de marc, 86°, 395 à 400 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 230 à 235 fr. l'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 410 à »»» fr. l'hectolitre ; 3/6 de marc, manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 230 à 235 fr.

Narbonne. — Trois-six de vin à 86°, 410 à »»» fr. ; eau-de-vie de vin de Narbonne, 52°, 350 fr. ; 3/6 de marc, 86°, 390 à »»» fr. ; eau-de-vie de marc, 52°, 230 à »»» fr. l'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, frais en sus.

Perpignan. — Troix-six de vin à 86°, 410 à »»» fr. l'hecto nu pris chez le bouilleur tous frais en sus.

Alger. — Trois-six de vin, 86-88°, disponible, 420 à 430 fr. les 100 degrés ; trois-six de marc, 400 à 410 fr. l'hecto.

CÉRÉALES

New-York. — On cote en clôture :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	—
Blés disp	» »	» »	» »	» »
Maïs disp	88 1/2	46.64	58.30	— 0.47
Avoine	54 3/4	27.96	62.14	— 0 44

Blé dur d'hiver : 79 fr. 91 les 100 kilos.

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 5 mars 1923.

	Courant	Avril	4 de mars
	—	—	—
Blé	93.75	94.50	94.50
Seigle	72.75	»	»
Avoine	66.00	66.25	66.00
Avoine noire	71.75	72.25	72.50

BESTIAUX

Paris - *La Villette.*
Au poids vif, on cote le kilo

	1re qual.	2e qual.	3e qual	Prix extrêmes
Bœuf	3 54	2 80	2 42	1 43 à 3 72
Vaches	3 36	2 64	2 10	1 45 à 3 78
Taureaux	2 69	2 30	2 10	1 45 à 2 86
Veaux	5 52	4 68	3 63	2 20 à 6 06
Moutons	6 16	4 85	4 15	3 30 à 6 76
Porcs	6 49	6 30	6 10	4 80 à 6 59

SOUFRES, SULFATES ET DIVERS

Cette. — Soufres : brut de Sicile. belle caf. Cette, les 100 kgs, 37 francs ; de Louisiane sur wagon Cette, les 100 kgs, 40 francs ; trlturé 98-99 p. o/o, sur wagon, la balle de 100 k., 50 francs ; sublimé pur, la balle de 100 k. 60 fr.

Produits chimiques : sulfate ammoniaque 20-21, les 100 k., de 130 à 135 fr. ; sulfate de potasse 48-52, les 100 k., de 83 à 85 francs ; chlorure potassium 48-52, les 100 kilos, de 58 à 60 francs ; sylvinite riche 20-22 ; les 100 k., 21,50 à 22,50 ; sulfate de cuivre critaux 98-99, les 100 k., de 180 à 186 francs ; superphosphate minéral 14, de 19 à 19,50 les 100 k. logé gare de Cette.

GRAINES FOURRAGÈRES

Albi (Tarn). — Graines de Trèfle violet 480 à 500 fr. ; de luzerne 425 à 450 fr. les 100 kilos ; vesces de printemps 80 à 85 fr. l'hectolitre.

Nimes (Gard). — Graine de trèfle violet, 600 fr. ; de luzerne, 525 fr. ; vesces de printemps, 110 fr. ; d'hiver, 105 fr. les 100 kilos.

LAINES

Sousse (Tunisie), 24 février. — Laines en suint 370 à 375 fr. les 100 kilos.

Le Gérant : G. FOURNERA.

MONTPELLIER, IMP ROUMÉGOUS ET DÉHAN.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

Du Dimanche 25 Février 1923 au Samedi 3 Mars 1923

	TEMPÉRATURE 1923		TEMPÉRATURE 1922		PLUIE 1923	PLUIE 1922
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Nantes						
Dimanche	12.0	7.0	17.0	8.0	13	»
Lundi	13.0	8.0	15.0	8.0	21	9
Mardi	14 0	5.0	15.0	10.0	6	1
Mercredi	10.0	8.0	15.0	11.0	8	1
Jeudi	15.0	6.0	15.0	6.0	7	4
Vendredi	11.0	8.0	13.0	8.0	10	»
Samedi	11.0	5.0	11.0	8.0	18	1
Total	680 0	296 0	635.0	235 0	246	187
Chassiron						
Dimanche	»	»	16.0	5.0	»	»
Lundi	»	»	13.0	10.0	»	4
Mardi	»	»	13.0	6.0	»	»
Mercredi	»	»	»	»	»	»
Jeudi	»	»	11.0	6.0	»	11
Vendredi	»	»	12.0	10.0	»	»
Samedi	»	»	12.0	6.0	»	»
Total	»	14.0	556 0	286.0	15	128
Clermont-Ferrand						
Dimanche	»	6.0	»	»	0	»
Lundi	11.0	1.0	18.0	11.0	»	»
Mardi	14.0	3.0	14.0	10.0	2	»
Mercredi	»	11.0	»	»	3	»
Jeudi	»	»	»	»	»	»
Vendredi	»	»	»	»	»	»
Samedi	14.0	»	»	»	»	»
Total	379.0	59.0	443.0	58.0	75	49
Bordeaux						
Dimanche	»	9.0	22.0	5.0	27	»
Lundi	»	9.0	20.0	4.0	12	1
Mardi	14.0	7.0	15.0	3.0	4	»
Mercredi	»	»	»	»	»	»
Jeudi	12.0	»	»	»	»	»
Vendredi	12.0	9.0	»	»	10	»
Samedi	8.0	6.0	20.0	3.0	9	»
Total	520.0	133 0	655.0	172 0	195	111
Toulouse						
Dimanche	18.0	8.0	19.0	2.0	4	»
Lundi	11.0	7.0	14.0	8.0	11	»
Mardi	16.0	4.0	»	»	7	»
Mercredi	»	4.0	15.0	»	3	»
Jeudi	»	6.0	23.0	6.0	»	1
Vendredi	»	7.0	13.0	—1.0	»	3
Samedi	24.0	7.0	19.0	—0.0	12	»
Total	623 0	180.0	674 0	135 0	154	215
Perpignan						
Dimanche	16 0	6.0	21.0	5.0	3	»
Lundi	16.0	8.0	15.0	6.0	»	»
Mardi	20.0	6.0	19.0	7.0	»	»
Mercredi	18.0	8.0	18.0	10.0	»	»
Jeudi	»	10.0	17.0	3.0	»	»
Vendredi	19.0	6.0	15.0	4.0	»	»
Samedi	24.0	10 0	10.0	4.0	3	»
Total	886 0	334.0	869.0	328.0	34	38

	TEMPÉRATURE 1923		TEMPÉRATURE 1922		PLUIE 1923	PLUIE 1922
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Châlons-sur-Marne						
Dimanche	10.0	3.5	13.3	9.0	5.7	»
Lundi	10.8	3.0	15.2	6.0	5.6	0.5
Mardi	10.2	4.0	17.0	10.0	»	0.5
Mercredi	11.4	5.0	10.3	5.2	3.2	6.2
Jeudi	12.0	4.8	11.2	0.0	6.0	1.8
Vendredi	9.5	3.0	14.1	7.4	22.3	2.8
Samedi	7.4	2.0	17.0	4.0	1.9	0.2
Total	494.0	101.2	525.3	19.1	142.2	144.7
Besançon						
Dimanche	10.0	5.0	18.0	8.0	2	»
Lundi	9.0	5.0	19.0	8.0	7	5
Mardi	9.0	5 0	13.0	9.0	8	1
Mercredi	11.0	4.0	16.0	10.0	3	1
Jeudi	9.0	5.0	18.0	4.0	2	4
Vendredi	9 0	4.0	8.0	2.0	4	3
Samedi	10.0	1.0	10.0	6.0	24	1
Total	421 0	61.0	403 0	158 0	289	219
Lyon						
Dimanche	11.0	7.0	18.0	1.0	1	»
Lundi	11.0	3.0	19.0	8.0	1	1
Mardi	5.0	6 0	16.0	8.0	12	»
Mercredi	»	5.0	20.0	9 0	0	»
Jeudi	11.0	6 0	16.0	5.0	2	2
Vendredi	10.0	6.0	10.0	4.0	10	1
Samedi	12.0	7.0	13.0	3.0	3	»
Total	457.0	65.0	474.0	—18.0	161	176
Marseille						
Dimanche	»	8.0	20.0	4.0	13	»
Lundi	15 0	4.0	19.0	6.0	1	»
Mardi	»	4.0	17.0	6.0	»	»
Mercredi	»	»	18.0	10.0	»	»
Jeudi	»	5.0	18.0	6.0	0	»
Vendredi	14.0	5.0	14 0	5.0	»	»
Samedi	»	8.0	15.0	3.0	1	»
Total	756.0	106 0	783.0	224.0	72	160
Montpellier						
Dimanche	13.9	6.9	17.2	7.9	»	»
Lundi	13.8	6 3	18.9	5 9	3 0	»
Mardi	14.1	6 9	18 1	9.0	4.0	2.3
Mercredi	14.1	6.5	13.3	5 6	0.4	»
Jeudi	14 9	7.2	16.9	4 2	»	»
Vendredi	18 0	6.8	16.9	3.0	»	»
Samedi	12.5	7.9	20.6	3.0	2.2	»
Total	890.9	168.1	896.0	227.6	53.0	185.0
Alger						
Dimanche	18.0	13.0	17.0	8.0	»	»
Lundi	17.0	11.0	16.0	9.0	»	»
Mardi	17.0	12.0	21.0	10.0	»	»
Mercredi	18.0	11.0	22.0	13.0	»	»
Jeudi	»	»	23.0	13.0	»	»
Vendredi	18.0	10.0	18.0	9.0	»	»
Samedi	20.0	8.0	16.0	9.0	»	»
Total	1029.0	619.0	1107.0	663.0	249	184

Observations. — Hiver.